



411669S-2024



安琪酵母（睢县）有限公司企业标准

Q/AQJM 2354S-2024

风味型活性干酵母

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

安琪酵母（睢县）有限公司 发布

前 言

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由安琪酵母（睢县）有限公司提出。

本标准主要起草单位：安琪酵母（睢县）有限公司。

本标准主要起草人：常熙、马长勇、司明星。

H N

Q B

风味型活性干酵母

1 范围

本标准规定了风味型活性干酵母的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甘蔗糖蜜、玉米淀粉、葡萄糖浆或小麦麸皮为主要碳源，加入氮源、磷源等适宜细胞生长的发酵用加工助剂（硫酸铵、氨水、磷酸二氢铵），接种马克斯克鲁维酵母（*Kluyveromyces marxianus*）、乳酸克鲁维酵母（*Kluyveromyces lactis*）、有孢圆酵母属（*Torulaspora* spp.）、伊萨酵母属（*Issatchenkia* spp.）、接合酵母属（*Zygosaccharomyces* spp.）、异常威克汉姆酵母（*Wickerhamomyces anomalus*）、汉逊酵母属（*Hansenula* spp.）食用酵母菌株。经发酵培养、分离、过滤、干燥等工序，添加山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）食品添加剂制成的能够产酯产酸型的酵母产品，简称风味型活性干酵母。

2 分类

根据产品生产工艺不同，可将产品分为 I 型、II 型

2.1 I 型产品

以甘蔗糖蜜、玉米淀粉、葡萄糖浆为主要碳源，加入氮源、磷源等适宜细胞生长的发酵用加工助剂（硫酸铵、氨水、磷酸二氢铵），接种马克斯克鲁维酵母（*Kluyveromyces marxianus*）、乳酸克鲁维酵母（*Kluyveromyces lactis*）、有孢圆酵母属（*Torulaspora* spp.）、伊萨酵母属（*Issatchenkia* spp.）、接合酵母属（*Zygosaccharomyces* spp.）、异常威克汉姆酵母（*Wickerhamomyces anomalus*）、汉逊酵母属（*Hansenula* spp.）食用酵母菌株。经发酵培养、分离、过滤、干燥等工序，添加山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）食品添加剂制成的能够产酯产酸型的酵母产品。

2.2 II 型产品

以小麦麸皮为主要碳源，加入氮源、磷源等适宜细胞生长的发酵用加工助剂（硫酸铵、氨水、磷酸二氢铵），接种马克斯克鲁维酵母（*Kluyveromyces marxianus*）、乳酸克鲁维酵母（*Kluyveromyces lactis*）、有孢圆酵母属（*Torulaspora* spp.）、伊萨酵母属（*Issatchenkia* spp.）、接合酵母属（*Zygosaccharomyces* spp.）、异常威克汉姆酵母（*Wickerhamomyces anomalus*）、汉逊酵母属（*Hansenula* spp.）食用酵母菌株。经发酵培养、分离、过滤、干燥等工序，添加山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）食品添加剂制成的能够产酯产酸型的酵母产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用酵母菌株要求无杂菌、无污染，并符合 GB/T 32099 和国家相关规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 甘蔗糖蜜应符合 QB/T 2684 的规定。

3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.5 硫酸铵应符合 GB 29206 的规定。

- 3.1.6 氨水应符合 GB 29201 的规定。
- 3.1.7 磷酸二氢铵应符合 GB 1886.330 的规定。
- 3.1.8 山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）应符合 GB 13481 的规定。
- 3.1.9 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.10 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求		检验方法
	I 型	II 型	
性状	颗粒状或棒状	片状含颗粒状	取适量样品,在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,闻其气味,滋味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有产品本身特有色泽		
气味	具有酵母的特有气味,无腐败,无异嗅		
滋味	本产品特殊的滋味		
杂质	无正常视力可见外来物		

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
		I型	II型	
水分/(%)	≤	6.0	6.0	GB 5009.3
血球计数活细胞数/(个/g)	≥	1.0×10^{10}	1×10^9	附录A
总砷(以As计,干基计)/(mg/kg)	≤	1.0	1.0	GB 5009.11
铅*(以Pb计,干基计)/(mg/kg)	≤	0.8	0.8	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 31639的规定。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(/25g)	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(/25g)	不得检出				GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	不得检出				GB 4789.30

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31612 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、血球计数活细胞数、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性附录)

酵母活细胞数的测定（平板计数法）

A.1 适用范围

适用于风味型活性干酵母酵母活细胞数的测定。

A.2 试剂和溶液

a) 孟加拉红培养基(rose bengal chloramphenicol agar)

b) 0.85%生理盐水（或磷酸缓冲溶液）：按比例配制成 0.85%的生理盐水（或磷酸缓冲溶液），分装三角瓶（每三角瓶 100ml）和试管（每管 9ml）若干。121℃灭菌 20 分钟。

A.3 仪器设备或装置

a) 90mm 平皿若干；

b) 1ml 刻度吸管若干；

c) 100ml 小烧杯；

d) 150ml 三角瓶；

e) 28℃±1℃培养箱

f) 拍击式均质器：MASTICATOR BASIC，每个均质袋最大容量：400ml（样本+稀释液），每个均质袋最小容量：80ml（样本+稀释液）。

A.4 操作步骤

A.4.1 按需要将盛装生理盐水的三角瓶和试管在恒温培养箱（水浴锅）内升温到40℃备用。

A.4.2 用无菌滤纸精确称取样品1g（精确至0.01g），倒入均质袋中，加入100mL稀释液（磷酸盐缓冲液或生理盐水）。

A.4.3 用拍击式均质器均质拍打90秒，该溶液稀释倍数为 10^2 。

A.4.4 继续用稀释液稀释至稀释倍数到 10^8 ，用1ml无菌吸管吸取 10^7 和 10^8 稀释倍数稀释液，加到空白的培养皿中，倾倒孟加拉红培养基，轻轻摇动平皿，使样品液与培养基混匀。每个梯度做两个平行样。

A.4.5 将接种完毕的平皿放入到28℃±1℃培养箱中，培养5天后读数。

A.5 计算

选取菌落生长清晰的平板（要求菌落生长不成片，能够计数）进行计数。通常选择菌落数在10~150之间的平皿进行计数，菌落计数和计算规则参考GB4789.2。

A.6 报告

每克（毫升）样品所含酵母菌数以CFU/g(mL)表示。

编制说明

本标准适用于以甘蔗糖蜜、玉米淀粉、葡萄糖浆或小麦麸皮为主要碳源，加入氮源、磷源等适宜细胞生长的发酵用加工助剂（硫酸铵、氨水、磷酸二氢铵），接种马克斯克鲁维酵母（*Kluyveromyces marxianus*）、乳酸克鲁维酵母（*Kluyveromyces lactis*）、有孢圆酵母属（*Torulaspota spp.*）、伊萨酵母属（*Issatchenkia spp.*）、接合酵母属（*Zygosaccharomyces spp.*）、异常威克汉姆酵母（*Wickerhamomyces anomalus*）、汉逊酵母属（*Hansenula spp.*）食用酵母菌株。经发酵培养、分离、过滤、干燥等工序，添加山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）食品添加剂制成的能够产酯产酸型的酵母产品，简称风味型活性干酵母。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31639《食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 31639 的规定。

安琪酵母（睢县）有限公司